

T S4/7



4/7/1

DIALOG(R) File 351.Derwent WPI

(c) 2005 Thomson Derwent. All rts. reserv.

013440904 **Image available**

WPI Acc No: 2000-612847/200059

Convenience food blister pack wrapper for pre-cooked eggs sold with salad

Patent Assignee: OVOFIT EIPRODUKTE GMBH (OVOF-N)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
DE 20008456	U1	20000928	DE 2000U2008456	U	20000511	200059 B

Priority Applications (No Type Date): DE 2000U2008456 U 20000511

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan Pg	Main IPC	Filing Notes
DE 20008456	U1	9	A23L-001/32	

Abstract (Basic): DE 20008456 U1

NOVELTY - In a salad especially 'take-away' convenience food, a bowl of salad is sold together with pre-cooked hen's egg. The egg is individually packed in an air-tight plastic blister foil pack (1) consisting of a shallow dish (6) with a flat seal (4). A number of blister packs may be supplied as a single panel.

USE - Convenience food blister pack wrapper for pre-cooked eggs.

ADVANTAGE - The blister pack protects the egg from bacteria which remain present in the pre-washed salad.

DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The drawing shows an isometric sketch of a blister pack containing a single egg.

Plastic foil blister pack (1)

Flat seal (4)

Shallow dish (6)

pp; 9 DwgNo 1/6

Derwent Class: D13; Q34

International Patent Class (Main): A23L-001/32

International Patent Class (Additional): A23L-001/48; B65D-075/36; B65D-085/32

?



⑯ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND
DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT



⑯ Gebrauchsmusterschrift
⑯ DE 200 08 456 U 1

⑯ Int. Cl.⁷:
A 23 L 1/32
A 23 L 1/48
B 65 D 75/36
B 65 D 85/32

⑯ Aktenzeichen: 200 08 456.9
⑯ Anmeldetag: 11. 5. 2000
⑯ Eintragungstag: 28. 9. 2000
⑯ Bekanntmachung im Patentblatt: 2. 11. 2000

DE 200 08 456 U 1

⑯ Inhaber:

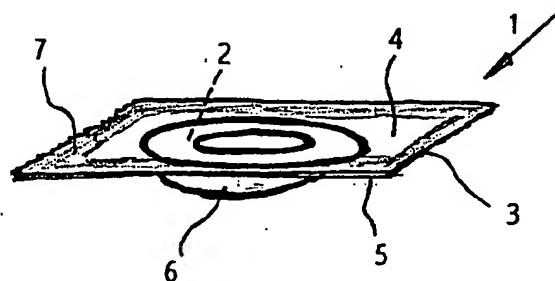
OVOFIT Eiproducte GmbH, 84494 Neumarkt-Sankt Veit, DE

⑯ Vertreter:

Lederer, Keller & Riederer, 84028 Landshut

⑯ Eiproduct und das Eiproduct enthaltende Salatspeise

⑯ Eiproduct (1) aus einem Stück (2) von gegartem geschältem Ei, dadurch gekennzeichnet, daß das Ei-Stück (2) einzeln in einer hermetisch geschlossenen transparenten Kunststofffolienverpackung (3) im wesentlichen luftfrei eingeschlossen ist.



DE 200 08 456 U 1

Lederer, Keller & Riederer, Postfach 26 64, D-84010 Landshut**D-84010 Landshut
Postfach 26 64**(84028 Landshut, Freyung 615)
Telefon (08 71) 2 21 70
Telefax (08 71) 2 21 43

—
OVOFIT Eiproducte GmbH
St. Lorenz 4

✓
84494 Neumarkt-St. Veit

Eiproduct und das Eiproduct enthaltende Salatspeise

Die Neuerung bezieht sich auf ein Eiproduct aus einem Stück von gegartem geschältem Ei, und zwar speziell Hühnerei, und auf eine verpackte Salatspeise, die als sogenanntes "Convenience-Produkt" zum Verkauf bereitsteht.

Bei der Zurichtung verschiedener Speisen und insbesondere von Salat soll ein Stück von gegartem geschältem Ei, insbesondere ein halbes oder ganzes Ei, hinzugefügt sein, das dann oft blickfangmäßig obenauf liegt. Bei konfektioniertem Salat, der in einer transparenten Hartschale angeboten wird, wird das zumeist halbe Ei unmittelbar unter dem transparenten Hartschalendeckel angeordnet. Handelt es sich um ein durchgeschnittenes Ei, so kann der Käufer unter Berücksichtigung der Farbe des Dotters auswählen.

Gegartes Ei stellt einen sehr effizienten Nährboden für Keime dar und auch der verzehrfertig gewaschene Salat enthält an den Oberflächen der Blätter noch zahlreiche Keime. Diese beginnen sich auf dem Nährboden, den das Ei-Stück darstellt, stürmisch zu vermehren, mit der Folge, daß derartige Salate mit Ei nur eine kurze Haltbarkeit haben.

DE 200 08456 U1

20.05.01

2

Demgegenüber soll durch die Neuerung die Funktion des Eies als Nährboden für Keime zurückgedrängt werden. Dies wird gemäß der Neuerung dadurch erreicht, daß das Ei-Stück einzeln in einer hermetisch geschlossenen transparenten Kunststofffolienverpackung im wesentlichen luftfrei eingeschlossen ist. Im Fall des Salats liegt das Ei-Stück also zwar zusammen mit dem Salat in der transparenten Schale, ist jedoch durch die Kunststofffolie von ihm getrennt. Vor dem Verzehr wird diese Kunststofffolien-Verpackung vom Verbraucher geöffnet und das Ei-Stück dann direkt dem Salat zugegeben. Das neuerungsgemäße Eiproduct ist aber nicht nur für solche Salatspeisen verwendbar, sondern auch im Rahmen anderer Anwendungen. Aufgrund seiner Unempfindlichkeit gegen äußere Einflüsse sind sein Transport und seine Lagerung vereinfacht und kann es leicht gehandhabt werden, ohne daß die eigentliche Eimasse mit den Fingern in Kontakt kommt.

Gemäß einer bevorzugten Ausführung besteht die Kunststofffolienverpackung aus einer oberen Folie und einer unteren Folie, von denen wenigstens eine das Ei-Stück aufnehmende Mulde hat und die in seitlich über die Mulde überstehenden Folienteilen aufeinanderliegen und wenigstens streifenweise und um die Mulde umlaufend miteinander verbunden, insbesondere verschweißt sind, wobei gemäß einer speziell bevorzugten Ausführung die einzelnen Kunststofffolienverpackungen aus einer oberen und einer unteren Folienbahn gebildet sind, flächig nebeneinander angeordnet sind und zwischen sich in den Folienbahnen Sollreißlinien haben. Diese Ausführung erlaubt es, daß die obere und die untere Folie einer Befüllungsvorrichtung als Endlosbahnen zugeführt, dort gefüllt und verschweißt werden, diese Befüllungsvorrichtung nach dem Befüllen und Zusammenschweißen der beiden Folien wieder als Endlosband verlassen und erst dann in passende Transport- und Lagergrößen zerteilt werden, die dann vom Verwender wiederum in die einzelnen verpackten Ei-Stücke zerteilt werden.

Als Vorrichtung zur Herstellung der Eiproducte kann eine an sich bekannte Vorrichtung mit einer Matrizenplatte mit matrixartig angeordneten Mulden, die nach Größe und Form angenähert in Längsrichtung geteilten halben Hühnereiern entsprechen, sowie mit einer Luftdruckstoßquelle zum Eintreiben plastifizierten Folienmaterials in die Mulden dienen.

Weitere Einzelheiten, Vorteile und Weiterbildungen der Neuerung ergeben sich aus der

DE 200 08 456 U1

folgenden Beschreibung bevorzugter Ausführungsbeispiele unter Bezugnahme auf die Zeichnung. Es zeigen:

- Fig. 1 in perspektivischer Darstellung ein neuerungsgemäßes Eiproduct in Form eines halben geschälten Hühnereies;
- Fig. 2 in perspektivischer Darstellung eine Schale mit Salat und dem Eiproduct von Fig. 1;
- Fig. 3
- und 4 in einer Darstellung entsprechend Fig. 1 Eiproducte jeweils mit einem ganzen geschälten Ei;
- Fig. 5 in perspektivischer Darstellung einen noch zusammenhängenden Abschnitt einer Bahn von neuerungsgemäßen Eiproducten;
- Fig. 6 in Draufsicht eine Matrize zum Herstellen einer unteren Folie der Bahn von Fig. 5.

Ein in Fig. 1 dargestelltes Eiproduct 1 umfaßt ein Ei-Stück 2 in Form eines halbierten hartgekochten geschälten Volleies, und eine dieses Ei-Stück allseitig umschließende Kunststofffolienverpackung 3. Das Eiproduct 1 hat einen rechteckigen Grundriß und besteht aus klarer durchsichtiger Kunststofffolie. Die Verpackung 3 besteht aus einer beim Beispiel nach Fig. 1 ebenen oberen Folie 4 und einer unteren Folie 5, in der eine der Form des halben Eies angepaßte Mulde 6 gebildet ist. Die obere Folie 4 und die untere Folie 5 sind entlang einer den Bereich des Ei-Stücks 2 vollkommen umgebenden in der Zeichnung durch Grauschraffur kenntlich gemachten Verbindungsfläche 7 miteinander verbunden. Die Verbindungsfläche 7 kann beispielsweise durch ein Heißsiegelverfahren, durch Ultraschallschweißung oder durch Kleben hergestellt sein. Beim Beispiel von Fig. 1 nimmt sie einen Bereich ein, der jeweils streifenförmig entlang den Rändern der Verpackung 3 verläuft, sie könnte jedoch auch als ovaler Streifen unmittelbar um den Bereich des Ei-Stücks 2 liegen oder den gesamten Berührungs-bereich der Folien zwischen der Mulde 6 und den Rändern ausfüllen.

Fig. 2 zeigt das Eiproduct von Fig. 1 in einer bevorzugten Verwendung, nämlich als Komponente einer Salatspeise. In einer transparenten Hartschale 12 mit einem aufgesetzten ebenfalls transparenten Deckel 13 befindet sich nebst Salatmaterial 14 und einer

DE 200 08 456 U1

Packung mit Salatsoße 15, einem sogenannten "Dressing", das verpackte Eiproduct 1 so, daß es durch den Deckel 13 hindurch sichtbar ist. In Fig. 2 sind die Umrisse des Eiproducts 1 zur besseren Veranschaulichung kräftig dargestellt, tatsächlich ist aber die Kunststofffolienverpackung 3 nur wenig sichtbar und es herrscht der optische Eindruck, daß ein unverpacktes, frisches Eiproduct vorliegt. Durch die hermetische Abtrennung des Ei-Stücks 2 vom Salatmaterial 14 durch die Verpackung 3 wird verhindert, daß das Ei-Stück wie ein eingelegter Nährboden für vorhandene Keime wirkt, und wird hierdurch die Haltbarkeitsdauer der zum Verkauf bereitgestellten Salatspeise erheblich verlängert.

Fig. 3 zeigt eine abweichende Form des Eiproducts, bei dem das Ei-Stück 2 ein geschältes ganzes Ei ist. Hier hat nicht nur die untere Folie 5, sondern auch die obere Folie 4' eine zur Mulde 6 der unteren Folie komplementäre obere Mulde 6', die als Überzug über der oberen Eihälfte wirkt.

Fig. 4 zeigt ein abgewandeltes Eiproduct mit ganzem Ei. Wie gemäß der Ausführungsform von Fig. 1 ist nur die untere Folie 5 tiefgezogen, allerdings etwas stärker als für das halbe Ei von Fig. 1. Die obere Folie wölbt sich am Ort des Eis leicht nach oben, und das geschälte Ei selbst wird im Rahmen seiner natürlichen Elastizität geringfügig zusammengedrückt.

Fig. 5 zeigt, gestrichelt angedeutet, eine endlose Bahn 20 von Eiproducten 1 gemäß Fig. 1, wie sie aus der Abfüllvorrichtung herauskommt. Die Bahn wird in einzelne Abschnitte 21 zerteilt, die beim dargestellten Beispiel jeweils acht Eiproducte 1 umfassen. Der Abschnitt weist die Eiproducte 1 in matrixartiger Anordnung von $2 \cdot 4$ Stücken auf, die miteinander über Sollreißlinien 22 verbunden sind. Beim Beispiel nach Fig. 5 sind die Sollreißlinien Perforationslinien 22 mit kleinen Längsschlitzten und dazwischenliegenden fast nur punktförmigen Materialbrücken, die ein Auseinanderreißen mit kleinem Kraftaufwand erlauben. Der Zertrennung der Bahn 20 in die Abschnitte 21 dienen Zackenschnitlinien 23, deren Zacken, die ja für jedes Eiproduct 1 eine Kante bilden, das spätere Aufreißen, also das Trennen der oberen Folie 4 von der unteren Folie 5, erleichtern.

Fig. 6 zeigt eine Matrize 30 zum Herstellen der unteren Folie 5 für die Bahn 20 nach Fig. 5. Die Matrize besteht im wesentlichen aus einer Platte 31, in der vierundzwanzig Mulden

DE 200 08 456 U1

20.08.00

5

32 in der Anordnung der beabsichtigten Mulden 6 der unteren Folie 5 ausgebildet sind. Diese Folie wird zunächst noch als ebene glatte Folie in Schritten entsprechend der Länge der Platte 31 über diese bewegt und durch Wärme plastifiziert. Mit Hilfe von periodischen Druckstößen, nämlich einem Druckstoß je Maschinentakt, wird der plastifizierte Kunststoff an die Oberfläche der Platte 31 angedrückt und insofern auch in die Mulden 32 hinein tiefgezogen, woraufhin er nach Berührung der Platte 31 verfestigt und die Bahn um einen Schritt weitergezogen wird. An der Anordnung der Mulden 32 erkennt man einen jeweils nach zwei Zeilen der Muldenmatrix etwas größeren Zeilenabstand, der dann nach dem Befüllen und Schließen der Verpackung zum Anbringen der im Vergleich zu den Perforationslinien 22 etwas breiteren Zackenschnitlinien 23 benötigt wird.

DE 200 08 456 U1

Schutzansprüche

1. Eiproduct (1) aus einem Stück (2) von gegartem geschältem Ei, dadurch gekennzeichnet, daß das Ei-Stück (2) einzeln in einer hermetisch geschlossenen transparenten Kunststofffolienverpackung (3) im wesentlichen luftfrei eingeschlossen ist.
2. Eiproduct nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Ei-Stück (2) ein ganzes geschältes Ei ist.
3. Eiproduct nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Ei-Stück (2) ein halbes geschältes Ei ist.
4. Eiproduct nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Kunststofffolienverpackung (3) aus einer oberen Folie (4) und einer unteren Folie (5) besteht, von denen wenigstens eine eine das Ei-Stück (2) aufnehmende Mulde (6) hat und die in seitlich über die Mulde überstehenden Folienteilen aufeinanderliegen und um die Mulde umlaufend wenigstens streifenweise (7) miteinander verbunden, insbesondere verschweißt sind.
5. Eiproduct nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß die einzelnen Kunststofffolienverpackungen (3) aus einer oberen und einer unteren Folienbahn gebildet sind, flächig nebeneinander angeordnet sind und zwischen sich in den Folienbahnen Sollreißlinien (22, 23) haben.
6. Verpackte Salatspeise, die für den Verkauf bereitstellbar ist, dadurch gekennzeichnet, daß sie wenigstens ein Eiproduct (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 5 enthält.

DE 200 08 456 U1

20.05.00

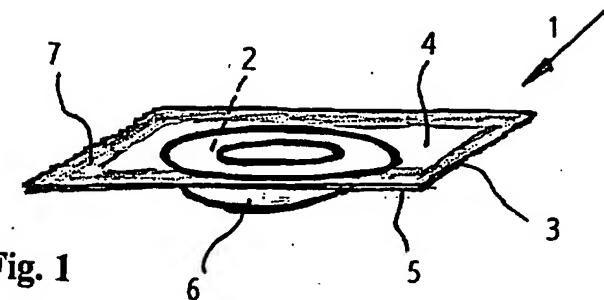


Fig. 1

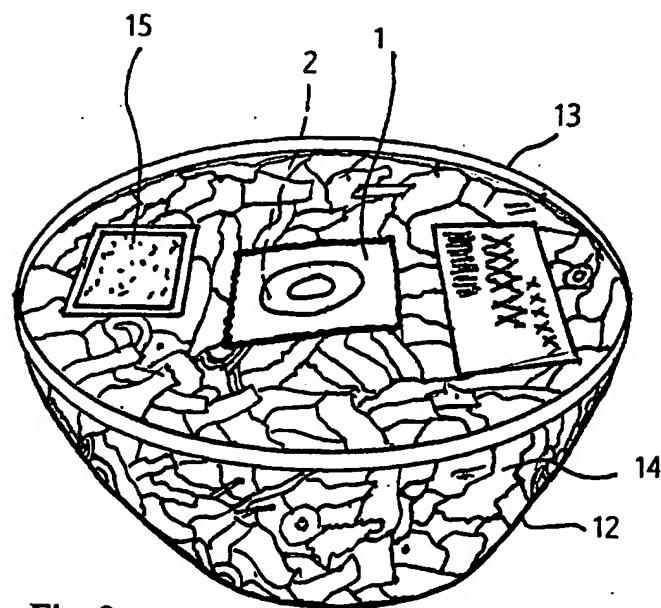


Fig. 2

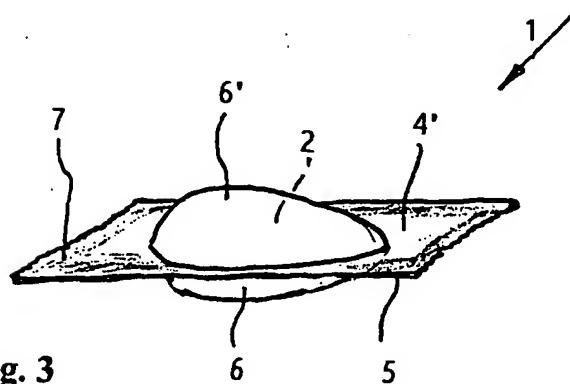


Fig. 3

BEST AVAILABLE COPY

DE 200 08 456 U1

20.05.00

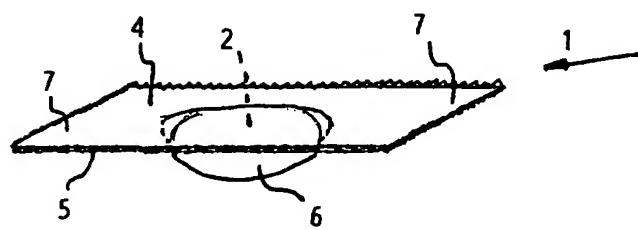


Fig. 4

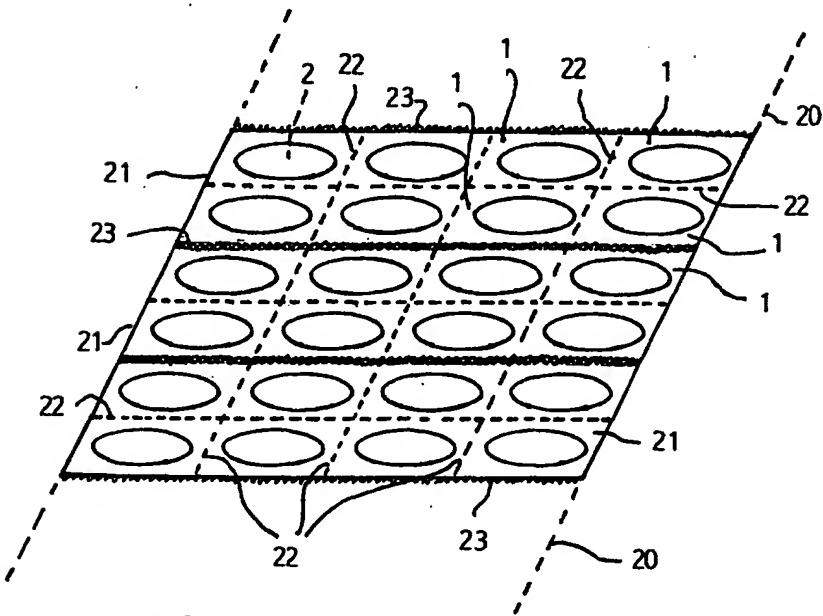


Fig. 5

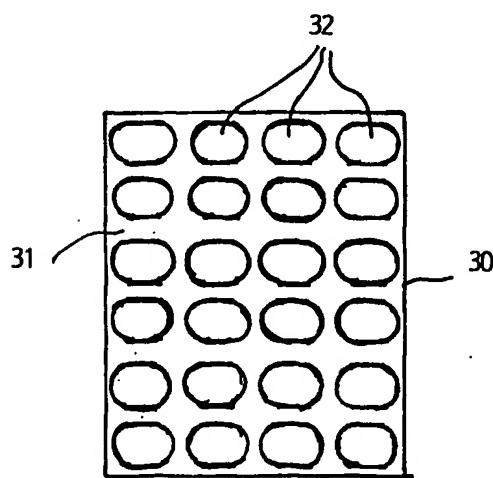


Fig. 6

BEST AVAILABLE COPY

DE 200 06 456 U1